

乾燥しいたけ(スライス)

品名		乾燥しいたけ	原料原産地	シイタケ(南会津町産)
原材料		菌床栽培シイタケ		
食品添加物	-	アレルギー表示	-	内容量
賞味期間	180日	保存方法	直射日光、高温多湿を避け冷蔵所で保存	容器等
ケース入数	-	最低ケース納品単位	-	納品リードタイム
ケースサイズ	-	その他	チャック付きラミネートフィルム	

希望小売価格: 300円(税抜)
JANコード: 申請中

有限会社 伊南の郷 担当者: 代表取締役 岡本 寛司
所在地: 福島県南会津町古町字馬乗馬場66 電話: 0241-76-2588 FAX: 0241-71-7002
Web: http://www.inanosato.biz/pc/ メール: inanosato@nifty.com

乾燥キクラゲ

品名		乾燥キクラゲ	原料原産地	キクラゲ(南会津町産)
原材料		菌床栽培アラゲキクラゲ		
食品添加物	-	アレルギー表示	-	内容量
賞味期間	360日	保存方法	直射日光、高温多湿を避け冷蔵所で保存	容器等
ケース入数	-	最低ケース納品単位	-	納品リードタイム
ケースサイズ	-	その他	チャック付きラミネートフィルム	

希望小売価格: 350円(税抜)
JANコード: 申請中

有限会社 伊南の郷 担当者: 代表取締役 岡本 寛司
所在地: 福島県南会津町古町字馬乗馬場66 電話: 0241-76-2588 FAX: 0241-71-7002
Web: http://www.inanosato.biz/pc/ メール: inanosato@nifty.com

里山の真珠なつはぜパウダー

品名		なつはぜ粉末	原料原産地	福島県福島市
原材料		なつはぜ		
食品添加物	-	アレルギー表示	-	内容量
賞味期間	1年	保存方法	常温	容器等
ケース入数	10個	最低ケース納品単位	1ケース	納品リードタイム
ケースサイズ	-	その他	チャック付きクラフト袋	

希望小売価格: 1,000円(税抜)
JANコード:

合同会社 ニコニコ菅野農園 担当者: 代表 菅野 クニ
所在地: 福島県相馬郡飯館村草野字七郎内95 電話: 090-9637-9201 FAX: 0244-42-1269
Web: http://www.nico2farm.jp メール: kuni@nico2farm.jp

福島県相馬産 炒りエゴマ エゴマ健太くん

品名		炒りエゴマ	原料原産地	えごま(福島県相馬産)
原材料		えごま(福島県相馬産)		
食品添加物	-	アレルギー表示	-	内容量
賞味期間	製造日より1年	保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存	容器等
ケース入数	20袋	最低ケース納品単位	10本	納品リードタイム
ケースサイズ	24cm×29cm×18cm 2.5kg	その他	プラスチック製チャック付スタンドバック ご注文から3営業日以内で発送	

希望小売価格: 547円(税抜)
JANコード: 4589912880222

宇治甘露園 担当者: 鈴木 仁人
所在地: 福島県相馬市中村字大町39-5 電話: 0244-36-5620 FAX: 0244-26-6012
Web: www.ujikanroen.jp メール: ujikanro@sky.plala.or.jp

ドライトマトのオイル漬の素

品名		乾燥野菜ミックス	原料原産地	トマト(福島県いわき市産)、にんにく、ローレル、ブラックペッパー、唐辛子
原材料		乾燥トマト、にんにく、ローレル、ブラックペッパー、唐辛子		
食品添加物	-	アレルギー表示	-	内容量
賞味期間	製造日から6ヶ月	保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存して下さい	容器等
ケース入数	15本	最低ケース納品単位	1ケース	納品リードタイム
ケースサイズ	-	その他	約1週間	

希望小売価格: 800円(税抜)
JANコード: 4573454269133

株式会社 ワンダーファーム 担当者: 営業部 部長 寺嶋 大輔
所在地: 福島県いわき市四倉町中島字広町1 電話: 0246-38-8851 FAX: 0246-85-5106
Web: http://www.wonder-farm.co.jp/ メール: terajima@wonder-farm.co.jp



農産乾物
南会津町産の木と水を使った、自社栽培の菌床シイタケをスライスし、乾燥させた物です。



農産乾物
南会津町産の木と水を使った、自社栽培の菌床キクラゲを乾燥させた物です。



農産乾物
ナツハゼを低温除湿で乾燥させ粉末にして、ナツハゼをまるごといただく。お茶、ヨーグルトにトッピング、製菓材料と食べ方自由。



農産乾物
綺麗に仕上げたえごまを使用しています。すり下ろして様々なお料理にご利用下さい。



農産乾物
いわき市産の中玉トマトをドライ加工し、他香味野菜と瓶詰しました。お客様ご自身でオイルを入れて頂き自家製のドライトマトオイル漬を楽しめます。具材としてもトマトの旨味たっぷりのオイルとしてお楽しみいただけます。

希望小売価格: 444円(税抜)
JANコード: 4582414760504

ドライフルーツ りんご

品名		ドライフルーツ	原料原産地	日本
原材料		りんご(国内産)、砂糖、ブドウ糖、トレハロース、酸味料(クエン酸)、酸化防止剤(ビタミンC)		
食品添加物	トレハロース、酸味料(クエン酸)、酸化防止剤(ビタミンC)	アレルギー表示	りんご	内容量
賞味期間	製造日より180日	保存方法	直射日光を避けて常温保存	容器等
ケース入数	30	最低ケース納品単位	30	納品リードタイム
ケースサイズ	1.8kg	その他	もも、なしもあります。	

大野農園 株式会社 担当者: 平井 和彦
所在地: 福島県石川郡石川町赤羽新130 電話: 0247-57-6004 FAX: 0247-26-0500
Web: http://www.oononouen.com/ メール: info@oononouen.com

希望小売価格: 500円(税抜)
JANコード: 4947550022468

かんぴょう粉末

品名		かんぴょう	原料原産地	福島県
原材料		かんぴょう粉末		
食品添加物	-	アレルギー表示	-	内容量
賞味期間	365日	保存方法	直射日光を避けて保存下さい	容器等
ケース入数	30袋	最低ケース納品単位	1ケース	納品リードタイム
ケースサイズ	1.5kg	その他	D3 通年	

有限会社 ケーブーズ生田目 担当者: 専務 鈴木 なおみ
所在地: 福島県東白川郡塙町大字常世北野字新八幡44 電話: 0247-43-0429 FAX: 0247-43-0449
メール: ksfs@coral.ocn.ne.jp

希望小売価格: 350円(税抜)
JANコード: 4589943902016

会津みしらず柿 ドライフルーツ

品名		ドライ柿	原料原産地	会津北御山
原材料		柿(会津産、会津みしらず柿)		
食品添加物	-	アレルギー表示	-	内容量
賞味期間	6ヶ月	保存方法	直射日光、高温多湿を避けて、涼しいところで保管してください	容器等
ケース入数	50袋	最低ケース納品単位	1ケース	納品リードタイム
ケースサイズ	(縦) 30.0cm×(横) 35.0cm×(高さ) 25.9cm (重量) おおよそ1.5kg	その他	1週間	

株式会社 山内果樹園 担当者: 山内 清則
所在地: 福島県会津若松市門田町大字御山字三島118 電話: 024-226-8773 FAX: 024-226-8773

希望小売価格: 550円(税抜)
JANコード:

会津みしらずひとくちあんぽ柿

品名		干し柿	原料原産地	会津北御山
原材料		柿(会津産、会津みしらず柿)		
食品添加物	-	アレルギー表示	-	内容量
賞味期間	6ヶ月	保存方法	直射日光、高温多湿を避けて、涼しいところで保管してください	容器等
ケース入数	50袋	最低ケース納品単位	1ケース	納品リードタイム
ケースサイズ	(縦) 40.0cm×(横) 60.0cm×(高さ) 30.0cm (重量) おおよそ5kg	その他	pp ポリプロピレン 1週間	

株式会社 山内果樹園 担当者: 山内 清則
所在地: 福島県会津若松市門田町大字御山字三島118 電話: 024-226-8773 FAX: 024-226-8773

希望小売価格: 4,000円(税抜)
JANコード: 4589943900029

会津みしらずあんぽ柿 会津北御山産

品名		干し柿	原料原産地	会津北御山
原材料		柿(会津産、会津みしらず柿)		
食品添加物	-	アレルギー表示	-	内容量
賞味期間	2ヶ月	保存方法	直射日光、高温多湿を避けて、涼しいところで保管してください	容器等
ケース入数	20箱	最低ケース納品単位	1ケース	納品リードタイム
ケースサイズ	(縦) 40.0cm×(横) 60.0cm×(高さ) 30.0cm (重量) おおよそ18kg	その他	プラナイロン袋 11月中旬から12月下旬まで	

株式会社 山内果樹園 担当者: 山内 清則
所在地: 福島県会津若松市門田町大字御山字三島118 電話: 024-226-8773 FAX: 024-226-8773



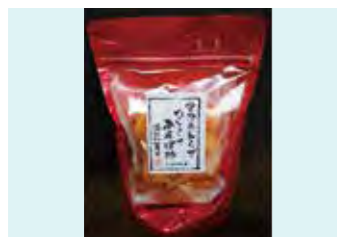
農産乾物
りんご「サンふじ」を使用し、果汁入りシロップにじっくり漬け込んでから低温乾燥したセミドライフルーツです。



かんぴょうを使いやすい粉末に仕上げました。



農産乾物
毎年皇室へ献上される献上柿としても知られる会津を代表する果実の一つ、会津みしらず柿弊社で栽培したものを、ひとつひとつ丁寧に一ロサイズに仕上げました。みしらず柿の甘さが濃縮され、ほどよいやわらかさ、上品な甘さが特徴です。



農産乾物
毎年皇室へ献上される献上柿としても知られる会津を代表する果実の一つ、会津みしらず柿弊社で栽培したものを、ひとつひとつ丁寧にやわらかく濃厚な甘さのあんぽ柿に仕上げました。とろっとした半熟の食感、上品な甘さが特徴です。



農産乾物
毎年皇室へ献上される献上柿としても知られる会津を代表する果実の一つ、会津みしらず柿弊社で栽培したものを、ひとつひとつ丁寧にやわらかく濃厚な甘さのあんぽ柿に仕上げました。とろっとした半熟の食感、上品な甘さが特徴です。